

VILLÁNYI ROSÉ 2010

- Szőlőfajta:** Döntően Portugieser, Cabernet Sauvignon, valamint Kékfrankos, Merlot, Zweigelt házasítása
- Termőhely:** Villányi borvidék több dűlőiből.
- Tőkék életkora:** Átlag 15 év.
- Töketerhelés:** 2 kg / tőke
- Művelési mód:** Ernyő és közép magas kordon művelés.
- Évjárat:** Az év csapadékszegényen indult. A korai tavasz, az éves átlagot meghaladó mennyiségű csapadékkal érkezett. A változatos nyár, esővel tarkítva nyomta rá a bélyegét az évre. Az ősz naposan telt, de a hősszeg sajnos elmaradt az átlagtól.
- Szüret:** 2010. szeptembertől októberig
- Feldolgozás + érlelés:** Reduktív eljárással, kóracél tartályban érlelve
- Palackozás:** Készül: 70,000 palack
Az év folyamán több tételben palackozzuk.
- Kóstolási jegyzet:** Portugieser, Cabernet Sauv., Kékfrankos, Merlot és egy kis zweigelt házasítása. Illatában a puncs és a pillecukor vezeti a sor, melyet a gyümölcsök játéka tesz izgatóvá. Édes érzet a korty elején, ami finoman az erdei szamóca és a piros bogyós gyümölcsök uralma alá kerül. Frissít, de mégis tömörebb a szokottnál. Enyhe krémessége hosszan elnyúlik a kortyban.
- Analitika:** Alkohol: 11,58 %
Sav: 5,9 g/liter
Cukor: 2,8 g/liter
- Ételajánlat:** Aperitif, enyhén fűszerezett halak, könnyed saláták.
- Apelláció:** DHC – Villány, Classicus

